

Rosquetes de vino

Este postre se suele servir en los bautizos y bodas, aunque por suerte hoy en día se pueden conseguir a diario. Existen otras variedades de rosquetes como los de huevo, nata, etc.

Receta: Pedro Rodríguez Dios Foto: Roger Méndez

Ingredientes:

4 raciones

500 g de harina

3 g de matalahúga

8 g de sal fina

40 g de azúcar

5 g de levadura

190 ml de aceite

Para el almíbar

500 g de azúcar

250 ml de agua

La cáscara de medio limón

Tamizar la levadura, la sal, la harina y añadir el resto de ingredientes. Amasar hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y podamos trabajar la masa con las manos sin que se nos pegue.

Ir formando rosquetes muy pequeños y colocarlos en una bandeja de horno previamente engrasada.

Cocer a unos 190°C durante 50 minutos aproximadamente.
Retirar y dejar enfriar.

Para el Almíbar

Cocinar los tres ingredientes hasta que el conjunto adquiriera una hebra fina.

Acabado y presentación

Colocar los rosquetes sobre un cuenco, ir añadiendo el almíbar poco a poco mientras movemos hasta que se seque. Servir una vez fríos o guardar en un recipiente hermético.